



山口調理製菓専門学校長 須内章雅
Sunouchi Akimasa

○ 三枚おろし

前回、私は調理師免許をもっていませんと白状しました。立場上いろいろな授業を少しずつ参観していますが、私自身が毎回学ぶことだらけです。今回は日本料理の中の「三枚おろし」です。^{あじ}鰯が対象でした。かつて島の学校に勤めていたころ、鰯や鯖や鯛などを自己流でさばいていました。なかなか苦勞していました。その苦勞を解決できるポイントを少なくとも二つ、今更ながらに学びました。一つは三枚おろしに使う包丁です。各包丁における形などにはそれぞれの機能が備わっています。私は適切な包丁を持っていませんでした。もう一つはタオルや布巾の存在です。たびたび湿り気を拭き取ることには大切な意味があったのです。何回もタオル等を洗うことをサボっていたためにかえって能率が上がらなかったことに気づかされました。滑るために危険であるという面もありますね。

テレビの料理教室などでも三枚おろしなどの映像を見ることができます。しかし、実際に直接師範の模範を見ながら、時に適切なコツなどを聞きながら見ることは本や映像からの独学よりも何倍もの学びがあります。私は工芸分野のかごづくりをしています。この制作にもいろいろな制作解説本が出版されています。私がかごづくり教室で伝える内容は本などには書いてない(書けない)コツですね。これは対面授業でしか伝えられないものです。リモート授業を経験してみて特に強く感じていることです。

かつてものづくりの世界では師匠から懇切丁寧に技術を教えてもらえることはほとんどありませんでした。いわゆる「技は見て盗んで身につける。」ということですね。今もそういう部分はあると思います。

教えてもらえないなら、盗み見るように観察する意欲のある者が技術を身につけ伸びていきます。今風のことでいえば、「アクティブ・ラーニング」です。授業の内容を、アクティブ・ラーニングの手法を活かして組み立てる



のは教師ですが、学ぶ方も自分の気持ちをアクティブにすることが大切であると私は思っています。馬を川に連れて行っても、飲みたいと馬が思わなければ水を飲みません。

まさに自校自賛ですが、志のある人が本校で学ぶことはかけがえのない経験になることは明白です。

○ 自校自賛

近くに保育園があります。毎日時間になると散歩をしながら本校の玄関前を歩いて行きます。今日自作の三脚にサンショウ(山椒)を飾ったものを出しておいたら反応がありました。声が聞こえたので出



て行って話をしてみました。私がちぎって香りを確かめてもらいました。小さな子どもたちにとっては未経験の不思議な匂いと感じたことでしょう。大人になればこの「美味しさ」を味わうことができると思いますが、今日はどんな感想をもったことでしょうか？

毎年タケノコがおいしい時期にサンショウも芽を出してきます。どちらも料理をされるために成長しているわけではないですが、相性ピッタリだと毎年思っています。

どこかからこどもたちの声が聞こえると癒やされますね。